

Francuski krompir



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 200 g šunke
- 50 g butera
- 50 g kackavalja
- 2 jajeta
- 1 čaša mleka
- so

Priprema

Cele krompire, skuvati, oljuštiti i iseci na tanke kolutove. Šunku sitno iseci. Uvećaru ili sud u kome ce se peci, podmazati i složiti red krompira. Preko njega staviti deo iseckane šunke i kackavalja. Ponovo staviti red krompira, pa red šunke i kackavalja. Ovo ponavljati dok se sva masa ne utroši. Poslednji red mora da bude krompir. Sitno iseckati buter i posuti preko krompira. Razmutiti dva jajeta sa mlekom, dodati malo soli i preliteri odozgo. Peci u zagrejanj rerni oko pola casa.